

Širdelės formos vaflių keptuvė

**giles &
posner®**

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Įšsaugokite instrukcijas, kad ateityje galėtumėte jomis pasinaudoti.

Saugos instrukcijos

Naudojant elektros prietaisus visada reikia laikytis pagrindinių saugos priemonių.

Prieš prietaisą prijungdami prie maitinimo tinklo, patikrinkite, ar ant techninių duomenų plokštelynės nurodyta įtampa sutampa su vietinio tinklo įtampa.

Vaikai iki 8 metų amžiaus ir žmonės su silpnesniais fiziniais, jutiminių ar protinių gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ar žinių gali naudotis šiuo prietaisu tik tuo atveju, jei jie tai daro su priežiūra, yra gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir supranta galimus pavojus. Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.

Vaikai iki 8 metų amžiau ir be priežiūros neturėtų valyti prietaiso ar atlikti jo priežiūros darbų.

Šis prietaisas nėra žaislas.

Šiame prietaise nėra dalii, kurių remonto darbus galėtų atlikti pats naudotojas. Jei energijos tiekimo laikas, kištukas ar bet kuri kita prietaiso detalė blogai veikia arba buvo numesta ar sugadinta, remontą turėtų atlikti tik kvalifikuotas elektrikas. Netinkamai atliktas remontas gali naudotojui sukelti susižalojimo pavojų.

Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Ijungtą arba vėstantį prietaisą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite toliau nuo karščio ar aštirių kampų, galinčių padaryti žalos.

Maitinimo laidą laikykite atokiai nuo bet kokių prietaiso detalių, kurios naudojant gali ikaisti.

Prietaisą laikykite atokiai nuo kitų karštų skleidžiančių prietaisų.

Nejmerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

Nesinaudokite prietaisu šlapiomis rankomis.

Nepalikite be priežiūros prie maitinimo lizdo prijungto prietaiso.

Neatjunkite prietaiso nuo maitinimo lizdo tempdamai laidą; pirma jį išjunkite ir ranka ištraukite kištuką.

Netempkite ir neneškite prietaiso už maitinimo laidą.

Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, nei jis yra skirtas.

Nenaudokite jokiu priedu, išskyrus pateiktus kartu.

Nesinaudokite šiuo prietaisu lauke.

Nelaikykite prietaiso tiesioginiuose saulės spinduliuose ar ten, kur yra daug drėgmės.

Nejudinkite prietaiso, kai jis naudojamas.

Nelieskite jokių prietaiso dalių, kurios gali įkaisti, ar prietaiso kaitinimo komponentų, nes galite susižeisti.

Su šiuo prietaisu nenaudokite aštriu ar abrazyvių objektų; naudokite tik plastikines ar medines lenteles, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos. Prieš keisdami arba montuodami priedus išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo.

Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo po naudojimo ir prieš bet kokį valymą ar naudotojo atliekamą priežiūrą.

Prieš atlikdami bet kokius valymo ar priežiūros darbus arba padėdami jį į laikymo vietą, visada įsitikinkite, kad jis visiškai atvėsęs.

Prietaisą visada naudokite ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, naudotojui patogiamu aukštyje.

Su prietaisu naudoti ilgintuvo nerekomenduojama.

Prietaiso nereikėtų valdyti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą, išskyrus pateiktus su šiuo prietaisu.

Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Jo nereikėtų naudoti komerciniais tikslais.

Veikimo metu išorinis prietaiso paviršius gali įkaisti.

 **Dėmesio!** Karštas paviršius – nelieskite prietaiso karštų dalių ar šildymo komponentų.

Būkite atsargūs ir neužpilkite vandens ant kaitinimo elemento.

Ispėjimas. Laikykite prietaisą atokiai nuo degių medžiagų.

Priežiūra

Prieš bandydami valyti ar prižiūrėti, išjunkite vaflį keptuvę iš maitinimo tinklo ir patikrinkite, ar ji visiškai atvėsus.

1 VEIKSMAS. Vaflį keptuvės korpusą nuvalykite minkšta, drégna šluoste ir gerai išdžiovinkite.

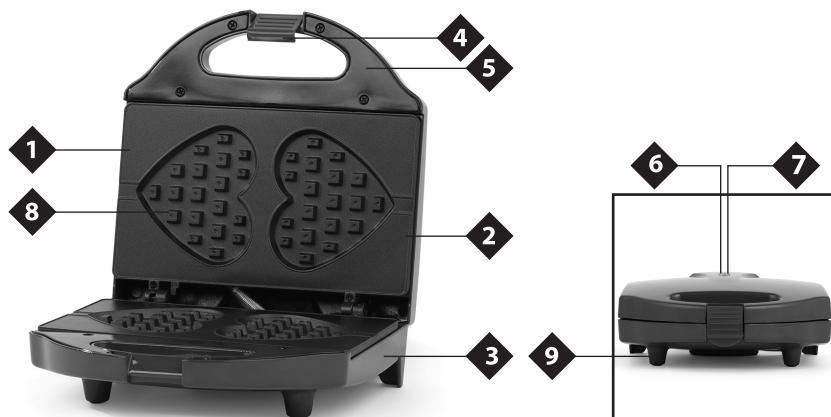
2 VEIKSMAS. Pašalinkite prikepusį maistą, užpildami nedidelį kiekį silto vandens, sumaišyto su švelniu plovikliu, ant nelimpančių kepimo plokščių, tada nuvalykite jas švariu popieriniu rankšluosčiu arba neabrazyviniu šveitikliu.

Nejmerkite vaflį keptuvės į vandenį ar kitą skystį.

Niekada nevalykite vaflį keptuvės šiurkščiais ar abrazyviniais valikliais ar šveitikliais, nes tai gali pakenkti paviršiui.

Pastaba. Po kiekvieno naudojimo vaflį keptuvė turi būti išvalyta.

Dalių aprašas



- | | |
|--|--|
| 1. Širdelės formos vaflį keptuvės korpusas | 6. Raudona maitinimo indikatoriaus lemputė |
| 2. Viršutinis korpusas | 7. Žalia parengties indikatoriaus lemputė |
| 3. Apatinis korpusas | 8. Kepimo paviršiai su nelimpančia danga |
| 4. Fiksavimo rankena | 9. Neslystančios kojelės |
| 5. Nejkaistanti rankena | |

Naudojimo instrukcija

Prieš naudojant pirmą kartą

- 1 VEIKSMAS.** Patirkinkite, ar vaflį keptuvė išjungta ir atjungta nuo maitinimo tinklo.
- 2 VEIKSMAS.** Vaflį keptuvės korpusą nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai išdžiovinkite. Nejmerkite vaflį keptuvės į vandenį ar kitą skystį.

Pastaba. Vaflį keptuvę naudojant pirmą kartą, gali pasklisti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir greitai praeis. Aplink vaflį keptuvę užtirkinkite pakankamą védinimą.

Širdelės formos vaflį keptuvės naudojimas

Prieš kiekvieną naudojimą, kruopščiai užtepkite ploną kepimo aliejaus sluoksnį ant nelimpančių kepimo plokštcių, kruopščiai jas patrinkite popieriniu rankšluosčiu. Tai padės prailginti nelimpančios dangos eksplotavimo laiką ir neleis prilipti vafliams.

- 1 VEIKSMAS.** Paruoškite vaflį tešlą.
- 2 VEIKSMAS.** Vaflį keptuvę prijunkite prie maitinimo tinklo ir įjunkite. Užsidegs raudona maitinimo indikatoriaus lemputė, signalizuojanti, kad vaflį keptuvė įjungta ir kaista.
- 3 VEIKSMAS.** Pakaitinkite vaflį keptuvę maždaug 3 minutes. Pasiekus reikiamą temperatūrą, užsidegs žalia parengties indikatoriaus lemputė.
- 4 VEIKSMAS.** Atsargiai atidarykite dangtį karščiu atspariomis orkaitės pirštinėmis.
- 5 VEIKSMAS.** Užpilkite nedidelį kiekį tešlos ant apatinės vaflį plokštės, gerai užpildydami kiekvieną širdelės formą. Kad neišsilietų, lėtai pilkite tešlą į kiekvienos formos centrą ir palaukite, kol ji pasiskirstys tolygiai, prieš pridėdami daugiau ir uždarydami dangtį.
- 6 VEIKSMAS.** Kepkite maždaug 3–5 minutes arba kol vafliai įgaus auksinę rudą spalvą; periodiškai tikrinkite atsargiai atidarydami dangtį. Jei reikia, kepkite valius ilgiau, kol jie pasieks norimą apskrudimo lygi.
- 7 VEIKSMAS.** Baigę kepti atsargiai atidarykite dangtį ir išimkite valius su karščiu atsparia plastikine arba medine mentele. Kepdami daugiau vafliai, uždarykite dangtį kaskart išémę vaflį, kad išlaikytumėte šilumą.
- 8 VEIKSMAS.** Vaflį keptuvę išjunkite ir ištraukite iš maitinimo tinklo. Palikite dangtį atvirą ir leiskite atvesti.

Pastaba. Negalima perpildyti formų, nes kepama tešla išsiplečia. Rekomenduojama užpildyti $\frac{2}{3}$ kiekvienos formos.

Prieš pradėdami kepti, visada pakaitinkite nelimpančia danga padengtas kepimo plokštės. Naudojimo metu žalia parengties indikatoriaus lemputė cikliškai įsijungs ir išjungs, rodydama, kad vaflį keptuvė palaiko temperatūrą.

Dėmesio! Būkite atsargūs kepimo metu – vaflį keptuvė išleidžia garus.

Ispėjimas. Vaflį keptuvė ir kepimo plokštės naudojimo metu labai įkaista; visada naudokite karščiui atsparias pirštines, kad išvengtumėte sužalojimų.

Naudingi patarimai

1. Tešla neišsilies, jei ją pilsite kiekvienos formos centre.
2. Nedidelį tešlos kiekį lėtai pilkite ant nelimpančia danga padengtos kepimo plokštės ir palaukite, kol ji pasiskirstys tolygiai prieš pridedant daugiau, kad neperpildytumėte.
3. Jei išsijosite sausus ingredientus, pavyzdžiu, miltus, tešla bus vientisa ir be gumulėlių.
4. Kepdami venkite atidarinėti vaflį keptuvė, kad neišeitų šiluma.
5. Geriausias rodiklis, kad vafliai yra paruošti – garai nebesklinda nuo vaflį keptuvės.
6. Nelimpančioms plokštėms tepti visada naudokite sviestą arba kepimo alieju. Taip ne tik apsaugosite nelimpančią dangą, bet ir lengviau nuimsite iškeptus valius.
7. Naudodamai karščiui atsparius plastikinius ar medinius įrankius apsaugosite nelimpančią dangą.
8. Norėdami surauputi laiko, iš anksto paruoškite ingredientus ir kepkite vaflius partijomis.

Laikymas

Prieš padėdami į vėsią ir sausą vietą, patikrinkite, ar vaflį keptuvė yra atvėsus, švari ir sausa. Aplink vaflį keptuvę niekada nevyniokite laido standžiai; apvyniokite laisvai, kad nepažeistumėte.

Specifikacijos

Gaminio kodas: EK3558GLDL
Įėjimas: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Išėjimas: 750 W



Receptai

*Bet kokių receptų
paveikslėliai, esantys
šiame vadove, pateikiami
tik iliustraciniams tikslais.

Paprasti vafliai**Ingredientai**

280 g paprastų miltų	125 ml augalino aliejaus	1 arbatinis šaukštėlis
2 dideli kiaušiniai (baltymas atskirtas nuo trynio)	3 valgomieji šaukštai cukraus	vanilės ekstrakto
500 ml pieno	1 valgomasis šaukštėlis kepimo miltelių	1 arbatinis šaukštėlis cinamono Pusė šaukštėlio druskos

Gaminimas

Įstatykite kepimo paviršius su nelimpančia danga ir įkaitinkite vaflį keptuvė. Sutepkite kepimo paviršius sviestu arba lengvai nupurkštite kepimo aliejumi.

Išsijokite miltus ir kepimo miltelius į didelį dubenį, tada įmaišykite cukrų, druską ir cinamoną. Atskirame dubenyje suplakite kiaušinių baltymus rankiniu plaktu, kol susiformuos standžios viršūnėlės, tada atidėkite.

Trečiame dubenyje sumaišykite kiaušinių trynius, augalinį aliejų, pieną ir vanilės ekstraktą.

Trynių mišinį supilkite į sausus ingredientus ir gerai išmaišykite. Tada pridėkite kiaušinių baltymus, kad suformuotumėte vientisą, tirštą tešlą.

Atsargiai pilkite tešlą į kepimo paviršių formas. Kiekvieną formą užpildykitė $\frac{2}{3}$. Uždarykite vaflį ant pagaliuko keptuvę ir kepkitė maždaug 5–6 minutes arba kol vafliai apskrus.

Atsargiai išimkite valius ant pagaliuko naudodami karščiuui atsparią plastikinę arba medinę mentelę. Patiekite iškart su savo pasirinktais priedais.

Šokoladiniai vafliai**Ingredientai**

190 g paprastų miltų	ir 1 valgomasis šaukštėlis	Pusė arbatinio šaukštėlio druskos
100 g balto cukraus	trinto sviesto	vanilės ekstrakto
75 g cukraus pudros	3 valgomieji šaukštai	Pusė arbatinio šaukštėlio
2 kiaušiniai	kepimo miltelių	
250 ml pieno	3 valgomieji šaukštai	
4 valgomieji šaukštai	nesaldintos kakavos miltelių	
lydyto sviesto		

Gaminimas

Įstatykite kepimo paviršius su nelimpančia danga ir įkaitinkite vaflį keptuvė. Sutepkite kepimo paviršius sviestu arba lengvai nupurkštite kepimo aliejumi.

Išsijokite miltus ir kepimo miltelius į didelį dubenį, tada įmaišykite cukrų, druską ir kakavos miltelius.

Atskirame dubenyje išmaišykite trintą sviestą, cukraus pudrą, vanilės ekstraktą ir pieną.

Skystus ingredientus supilkite į sausus ingredientus ir gerai išmaišykite, kad suformuotumėte vientisą, tirštą tešlą.

Atsargiai pilkite tešlą į kepimo paviršių formas. Kiekvieną formą užpildykitė $\frac{2}{3}$. Uždarykite vaflį ant pagaliuko keptuvę ir kepkitė maždaug 5–6 minutes arba kol vafliai apskrus.

Atsargiai išimkite valius ant pagaliuko naudodami karščiuui atsparią plastikinę arba medinę mentelę. Patiekite iškart su savo pasirinktais priedais.

Priedų idėjos

- Tirpintas šokoladas su pabarstukais
- Tirpintas šokoladas su braškémis
- Tirpintas šokoladas su zefyrais
- Riešutų sviestas su šokolado gabaliukais
- Cinamono pudra
- Cukraus pudra
- Šokoladinis kremas su traiškytais riešutais
- Šokoladinis kremas su karamelės gabaliukais
- Šokoladinis kremas su trupintais sausainiais
- Bananai su karamelės kremu
- Šviežias jogurtas su uogomis
- Ledai su uogomis

Veganiški vafliai

Ingredientai

100 g paprastų miltų	3 valgomasis šaukštasis auksinės cukraus pudros	1 arbatinis šaukšteliis vanilės pastos
100 vizo grūdo miltų	2 valgomasis šaukštasis kepimo milteliai	Pusė arbatinio šaukšteliu druskos
250 ml migdolų pieno		

4 valgomasis šaukštasis
veganiško sviesto

Gaminimas

Išstatykite kepimo paviršius su nelimpančia danga ir įkaitinkite vaflį keptuvę. Sutepkite kepimo paviršius sviestu arba lengvai nupurkštikite kepimo aliejumi.

Išsijokite miltus ir kepimo milteliaus į didelį dubenį, tada įmaišykite cukrų ir druską.

Atskirame dubenyje gerai išmaišykite veganišką sviestą, vanilės pastą ir migdolų pieną.

Skystus ingredientus supilkite į sausus ingredientus ir gerai išmaišykite, kad suformuotumėte vientisa, tirštą tešlą.

Atsargiai pilkite tešlą į kepimo paviršių formas. Kiekvieną formą užpildykite $\frac{2}{3}$. Uždarykite vaflį ant pagaliuko keptuvę ir kepkite maždaug 5–6 minutes arba kol vafliai apskrus.

Atsargiai išimkite vaflius ant pagaliuko naudodami karščiu atsparią plastikinę arba medinę mentelę. Patiekite iškart su savo pasirinktais priedais.

Veganiškų priedų idėjos

- Tirpintas veganiškas šokoladas su braškémis
- Tirpintas veganiškas šokoladas su veganiškais zefyrais
- Migdolų sviestas su veganiško šokolado gabaliukais
- Cinamono milteliai
- Cukraus pudra su uogomis
- Riešutų sviestas su džemu
- Jogurtas be pieno su uogomis
- Bananai su veganiškais šokolado gabaliukais
- Ledai be pieno su uogomis



**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Jeigu gavote šį gaminj nepriimtinos būklės, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių apsilankę <https://www.upgs.com/giles-posner/>.

Turėkite su savimi važtarštį, kad galėtumėte pateikti tame nurodytą informaciją.

Jeigu norite grąžinti šį produktą, grąžinkite jį su kvitu pardavėjui, iš kurio įsigijote (taikomos pardavėjo sąlygos).

Garantija

Visiems gaminiams, įsigytiems kaip naujiems, teikiama gamintojo garantija; garantijos laikotarpis priklauso nuo gaminio. Jei galima pateikti pagrįstą pirkimo įrodymą „Giles and Posner“ mažmenininkui nuo pirkimo dienos teikia standartinę 12 mėnesių garantiją. Tai taikoma tik tada, kai gaminiai naudojami pagal instrukciją ir pagal numatyta, buities paskirtį. Bet kaip netinkamai naudojant gaminius ar juos išmontuojant netenkama garantijos.

Pagal garantiją mes įsipareigojame nemokamai remontuoti ar pakeisti visas dalis, kurios buvo sugadintos. Tuo atveju, jei negalime pakeisti gaminio į tiksliai tokį patį gaminį, bus pasiūlytas panašus gaminys arba grąžinamos išlaidos. Ši garantija netaikoma bet kokiems kasdienio susidėvėjimo pažeidimams, taip pat eksplloatavimo medžiagoms, tokioms kaip kištukai, saugikliai ir kt.

Atminkite, kad anksčiau pateiktos sąlygos kartkartėmis gali būti atnaujinamos, todėl rekomenduojame jas patikrinti kiekvieną kartą, kai apsilankote svetainėje.

Nė vienoje šios garantijos ar su šiuo gaminiu susijusios instrukcijos sąlygoje neatmetamos, neribojamos ar kitaip nepažeidžiamos jūsų įstatyminės teisės.

Ant šios prekės esantis perbrauktos šiuoliadėžės simbolis reiškia, kad ši prietaisą, kai jis nebenaudojamas arba nusidėvėjęs, reikia išmesti aplinkai nekenksmingu būdu. Informacijos, kur atiduoti šią prekę perdirbtį, teiraukitės vietos valdžios institucijoje.





Gamintojas:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Pagaminta Kinijoje.

CD290921/MD000000/V1